

Hotel Degerbyn aamiaisen tuotekehitys

Anu-Marika Palin

Opinnäytetyö

Hotelli- ja ravintola-alan koulutus-
ohjelma

2014



Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Tekijä tai tekijät Anu-Marika Palin	Ryhmätunnus tai aloitusvuosi RRM4
Raportin nimi Hotel Degerbyn aamiaiskehittely	Sivu- ja liitesivumäärä 25+16
Opettajat tai ohjaajat Taru Sipponen	
<p>Tämän produktityyppisen opinnäytetyön pohjana toimii Bravotels Oy:n toimeksianto kehittää Hotel Degerbyn aamiaistuotetta. Tavoitteena oli kehitellä olemassa olevasta aamiaistuotteesta vaihtelevampi ja monipuolisempi. Lisäksi aamiaiseen toivottiin lisätävän mahdollisuuksien mukaan luomu- ja lähituotteita.</p> <p>Tietoperustassa käsitellään aamiaisen historiaa sekä tietoa aamiaisen tärkeydestä. Lisäksi kerrotaan tuotekehittelystä ja yleistietoa työn toimeksiantajasta, nämä tiedot pohjustavat työn empiiristä osuutta. Empiirisessä osiossa käydään läpi produktiosan tekoa ja tuotekehityksen vaiheita.</p> <p>Työn produktiosa koostuu uudesta ohjeistuksesta koskien aamiaista ja sitä varten kehitellyistä resepteistä. Produktiosa oli toimeksiantajalle välttämätön, koska sen avulla koulutettiin aamiaista valmistava henkilökunta. Produktiosa koottiin 2014 toukokuun aikana ja koulutus tapahtui saman vuoden kesäkuun alussa. Aamiaiskehittely perustuu Hotel Degerbyn asiakkaiden ja henkilökunnan antamaan suulliseen palautteeseen, sekä työn kirjoittajan omaan mielipiteeseen. Aamiaisesta tehtiin myös katelaskelma, joka ei kuulu varsinaiseen produktiosaan, mutta on käsitelty raportissa osana projektia.</p> <p>Aamiaiskehittelyn tuloksena oli asiakkaita miellyttävä monipuolisempi ja vaihtelevampi aamiainen, jossa lisäarvoa antoivat luomu- ja lähituotteet. Aamiaisesta saatiin luotua toimiva konsepti, jota alettiin markkinoida lisäksi hotellin uskopuolisille asiakkaille. Tulokset tyydytti toimeksiantajaa sekä työn tekijää ja projekti oli kokonaisuudessaan onnistunut.</p>	
Asiasanat Tuotekehitys, aamiaiset, majoitus, ruokaohjeet	

Sisällys

1 Johdanto	1
2 Aamiaisen historiaa	3
3 Aamiainen, päivän tärkein ateria?	7
4 Tuotekehitys	9
5 Hotel Degerby, toimeksiantaja	11
6 Aamiaiskehittelyn toteutus	12
6.1 Muutoksia aamiaiseen	14
6.2 Luomu- ja lähituotteet aamiaisella	18
6.3 Tuotteiden testaus	19
6.4 Koulutus	19
6.5 Katetta aamiaisella	20
7 Pohdinta	22
Lähteet	24
Liitteet	26
Liite 1. Kyselylomake suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi	26
Liite 2. Katelaskelma	29
Liite 3. Aamiaismainos (todellisuudessa värillinen, kuva skannattu)	30
Liite 4. Produktiosa	1

1 Johdanto

Tein produktityyppisen opinnäytetyöni aamiaisen kehittelystä eli uudistamisesta. Toimeksiantajana tässä toimi oma työnantajani Bravotels Oy ja tein tuotekehittelyn Hotel Degerbyn aamiaiselle. Hotel Degerby on Loviisassa sijaitseva hotelli, joka vaihtoi omistajaa 1.4.2014. Hotellin ruokatuotanto aamupalaa lukuun ottamatta lopetettiin ja uudet omistajat halusivat kehittää ainoata jäljellä olevaa ruokatuotetta uudistamalla ja monipuolistamalla sitä.

Olen työskennellyt yrityksessä reilu neljä vuotta – tällä hetkellä keittiön vuoromestarina – ja aamiainen on aina ollut samanlainen, samat tuotteet aamusta toiseen. Suurin osa hotelliasiakkaistamme on kuitenkin pitkäaikaisasukkaita, jotka käyvät useamman kerran vuodessa ja viipyvät pitkiäkin jaksoja hotellissamme. Asiakkaat ovat jo pitkään toivoneet siihen muutoksia. Hotellissamme aamupalaa ei tee keittiöhenkilökunta vaan hotellipuolen yövuoro eli tuttavallisemmin yökkö, jonka vuoro alkaa puolen yön jälkeen ja loppuu päivästä riippuen 7–8 aikaan. Toimeksiantooni kuului siis tuotekehittely, siihen liittyvä ohjeistus ja reseptiikka sekä yökköjemme koulutus. Sain myös pienen budjetin turvin uudistaa aamiaisen esillelaittoastiastoa. Toiveena toimeksiantajalta tuli, että se sisältäisi mahdollisimman paljon lähi- ja luomutuotteita.

Tämän raportin tietoperustassa käsitellään ensin hieman aamiaisen historiaa antiikin Kreikan, keskiajan ja pula-ajan ajoilta nykypäivään. Tarkastelussa on niin aamupala yleensä kuin hotelliaamiainenkin. Seuraavaksi pureudutaan hiukan väittämään siitä, että aamiainen olisi se päivän tärkein ateria. Tietoperusta jatkuu käsittelemällä tuotekehitysprosessia ja lopuksi on yrityskuvaus toimeksiantajasta. Empiirisessä osiossa kerrotaan opinnäytetyön pääaiheesta eli produktityöstäni, kehitystyön tuloksena syntyneestä ohjeistuksesta ja reseptiikasta. Lisäksi käsitellään tietoa tuotekehittelyn vaiheista, muun muassa siitä millaista on kouluttaa muita sellaiseen vuoroon mitä itse ei virallisesti ole ikinä tehnyt.

Työn tavoitteena oli luoda Hotel Degerbyn asiakkaille uudistunut ruokaelämys aamulle, jossa on vaihtelevuutta, monipuolisuutta sekä laadukkaita raaka-aineita. Yhteistyömme lähituottajien kanssa haluttiin tuoda esille sekä kiinnostuksemme luomu raaka-aineisiin.

Aamiaisen osuus hotellihuoneidemme hinnasta on 4,70 euroa, haastavaa oli pitää raaka-ainekustannukset tämän summan sisällä. Tärkeänä osana tavoitetta oli luoda selkeä ohjeistus ja reseptiikka yököillemme, kouluttaa sekä ennen kaikkea motivoida heidät uudistuneeseen aamiaisen tekoon, jotta työni ei menisi täysin hukkaan. Tavoitteenani oli lisäksi luoda niin toimiva aamupalakonsepti, että voisimme huoletta ja ylpeydellä mainostaa sitä myös hotellin ulkopuolisille asiakkaille.

2 Aamiaisen historiaa

Aamiaisen historiasta on erittäin vaikea löytää kirjoitettua tietoa. Sopivia lähteitä ei juuri ole, joten kertomus jää melko niukaksi viime vuosisadan alkuun asti. Lisäksi aamiaisen historia painottuu lähinnä parempiosasten ateriointiin, koska köyhemmät ovat syöneet mitä ovat käsiinsä saaneet. Kuuluisuuksien ja suurmiestenkään aamiaisista ei juuri löydy historiallista tietoa, mutta tiedämme sentään jotain; aurinkokuningas Ludwig XIV joi mieluiten teetä ja marsalkka Mannerheim halusi munavoileivälleen täsmälleen neljä ja puoli minuuttia keitetyn kananmunan, joi ranskalaistyyppistä maitokahvia jo vuosikymmeniä ennen muita suomalaisia ja piti hyvästä omenamarmeladista. Presidentti Urho Kekkosen aamiaissuosikkeihin taas kuului karkeista ruisjauhoista keitetty uutispuuro ja tee. (Lehtonen 2009, 21–22.)

Antiikin Kreikassa noin 700eKr.–500 jKr. vallitsi taiteiden, tieteiden ja elämänkauneuden aikakausi. Ravinto koostui pääasiallisesti speltistä, ohrasta, vihanneksista, palkokasveista, hedelmistä sekä kalasta, lihasta, juustosta ja munista. Erityisesti leipää arvostettiin ravintoarvonsa ja koostumuksensa vuoksi ja sitä oli tarjolla myös aamiaispöydässä. Siihen aikaan leipä saattoi tarkoittaa esimerkiksi vehnäleipäsiä, joita ei ollut kohotettu tai ohutta, kuivaa ohrakakkusta. Köyhän väestön aamiaiseen kuului oikeastaan ainoastaan leipä, ylimykset taas saattoivat nauttia aamiaisella leipänsä viinin kera ja sen seurana vielä juustoa, vähän oliiviöljyä ja hunajaa, rusinoita ja muutaman hedelmän. Arvostettuna herkkuna pidettiin erityisesti tuoretta viikunaa. (Lehtonen 2009, 22–24.)

Keskiajalla aamiaista pidettiin suotavana lähinnä lapsille ja sairaille. Muuten ihmiset tapasivat syödä vain muutaman kerran päivässä ja aamiainen oli se ateria, joka jätettiin väliin. Yleiseen ruokajärjestykseen aamiainen palasi vasta sydänkeskiajalla tai vähän sen jälkeen. Aamupalaan tosin kuului tuolloinkin yleensä vain pala leipää ja tilkka vedellä laimennettua viiniä tai olutta. Runsaampiin aamiaisiin kuului myös vähän suolakalaa, esimerkiksi suolasilakkaa ja pala juustoa. Löytöretket toivat mukanaan kaakaon, teen ja kahvin, joista tuli aamujuomia todennäköisesti varsin pian niiden saatavuuden lisääntymisen jälkeen. (Lehtonen 2009, 25–30.)

Amerikassa aamiainen pohjautui tuohon aikaan hyvin vahvasti pelkkiin maissijauhoihin. Maissijauho oli raaka-aine, jonka käytön varhaiset uudisasukkaat olivat oppineet intiaaneilta. Maissijauhoista keitettiin puuroa ja tehtiin muun muassa vanukasta. Yksinkertaista, kuumasta vedestä ja maissijauhoista valmistettua maissileipää käytettiin monien erilaisten leipien valmistamiseen. Näitä olivat esimerkiksi maissikakkuset (Corn pone), jotka oli paistettu pannulla öljyssä, maissipannukakut (Johnnycakes), jotka olivat yleensä litteitä ja paistettu muurinpohjapannulla sekä tuhkakakkuset (Ashcakes), jotka käärrettiin kaalinlehtiin ja kypsennettiin nuotion tuhkassa. Kuokkakakkuset (Hoecakes) olivat pieniä pannukakkuja, jotka kypsennettiin puutarhakuokan litteällä puolella nuotion yllä. Maissi ”Dodgersit” olivat yksinkertaisia, ovaalinmuotoisia leipäsiä, jotka tehtiin maissijauhoista, vedestä, piimästä ja leivinjauheesta. (CBS 2008.)

Modernin aamiaisen synty alkoi 1800-luvulla viktoriaanisella aikakaudella. Viktoriaaninen aamiainen heijastelee keskiluokan syntymistä, kun monilla varakkaammilla naisilla oli vapaa-aikaa ja käytettävissä olevat tulot kasvussa. Aamiainen kehittyi tuolloin paljon ja laatu parani sekä määrä lisääntyi, koska viktoriaanisilla oli enemmän rahaa toisin kuin suhteellisen köyhillä uudisasukkailla muinoin. Siihen mennessä leipä, juusto, puuro ja kahvi olivat jo juurtuneet keskeisiksi aamiaisruoiksi. Tuolloin myös munat ja pekoni tulivat tutuiksi aamiaispöydissä. Varakkaan eliitin aamiaispöydät sisälsivät mm. kinkkua, kotletteja, kyljyksiä, paisteja, kielileikettä sekä muita kylmiä leikkeleitä, lämpimiä ja kylmiä kalaruokalajeja, munakkaita, erilaisia perunaruokia, vanukkaita, hedelmiä, puuroja, erilaisia leipiä ja leivonnaisia sekä teetä, kahvia ja kaakaota. Muodollisempi viktoriaaninen aamiainen oli vastaava kuin nykypäivän brunssi. Siellä tarjoiltiin appelsiinimehua, uppomunia parsannuppujen kera, paahtoleipää, lampaankyljyksiä, vihreitä papuja, englantilaisia muffineja sekä keksejä Brie- tai Roquefort-juustolla kera kahvin. Amerikan ulkopuolella viktoriaaninen aamiaiskulttuuri vallitsi tosin vain Brittein saarilla. Yltäkyläinen aamiainen ei ollut mahdollista sielläkään kuin harvoille. (CBS 2008; Lehtonen 2009, 32–33.) Viktoriaanisessa aamiaiskulttuurissa on hyvin paljon yhteneväisyyksiä nykyiseen hotelliaamiaistarjontaan.

Suomessa 1800-luvun aamiaispöytään kuului ruisleipää, suolakalaa ja mahdollisesti juustoa sekä toisinaan esimerkiksi kiisseliä tai määmiä. Juomana oli vedellä laimennettua piimää tai kaljaa ja lapsille syötettiin usein velliä tai jauhopuuroa. 1800-luvun lopussa

voitiin aamulla nauttia leipäsoppaa tai verileivästä tehtyä puuroa, jota nautittiin sianlihan tai voin kera. Kahvin juonti arkipäiväistyi Suomessa vasta 1870-luvun jälkeen ja sen loppupuolella sitä joivat kaikki. (Lehtonen 2009, 34.) Pula-ajan eli sodan aikana kahvi sekä tee menivät tiukoille ja sen saatavuutta säännösteltiin vuoteen 1954 asti, muuten pula-aika ei oikeastaan suomalaisten aamiaiseen vaikuttanut. (Lehtonen 2009, 51.)

Aamiaismurot syntyivät Amerikassa 1894 vahingon kautta, kun Will Keith Kellogg löysi kattilallisen vehnää, joka oli ensin ylikypsynyt, sitten kuivanut ja sen seurauksena joidenlaisesta jyvistä oli tullut erillinen lastu. 1929 samainen mies esitteli riisimurot, jotka myöhemmin muiden murojen mukana ovat rantautuneet myös Suomen aamiaispöytiin, niin kotitalouksissa kuin hotelleissakin. (CBS 2008.)

Suomessa majataloissa ja muissa majapaikoissa on matkalaisille tarjottu jonkinlaista aamiaista melkein päin näin kauan kuin jonkinlaista majoitustoimintaa on edes ollut olemassa, eli 1200-luvun lopulta lähtien. Keskiajan majoituspaikat olivat kestäkievareita ja majataloja, vuonna 1846 perustettiin Imatralla Suomen ensimmäinen varsinainen hotelli. Nykyisen kaltaiseksi hotelliaamiaiset alkoivat kehittyä 1800-luvun lopulta alkaen. Historiallisia dokumentteja aamiaisesta on hotellipuoleltakin jäänyt valitettavan vähän. Aamiaista ei ole koettu yhtä juhlallisena kuin illallisia, joista kyseisiä dokumentteja on säilynyt melko paljonkin. (Lehtonen 2009, 166–167.)

Tanja Holmberg – Pienen ideapuodin yrittäjä, joka auttaa elämysalan yrityksiä viestintän suunnittelussa ja toteutuksessa (Pieni Ideapuoti) – on koonnut Sokos Hotellien tarinat yhteen. Sokos Hotellien arkistosta ja kirjastoista sekä haastatteluin kerätyn materiaalin avulla saamme kuvan kuluneista lähivuosisikymmenistä. Valtavia muutoksia hotellien aamiaistarjoilu ei ole kokenut, mutta erikoissesongit ja trendit on huomioitu aina. 1960-luvulla Sokos Hotelin asukkaan lautaselta löytyi kukonlaulun aikaan voileipä, kananmuna, kahvia ja teetä. 1970-luvulla tuli käyttöön buffetpöytä, joka nykyisin on aamiaistarjoilun yleisin muoto. Seisovassa pöydässä oli tarjolla puuroa, leikkeleit, munia ja pekonia. Siihen aikaan aamiainen ei vielä kuulunut hotellihuoneen hintaan ja eri aamiaistuotteista joutui maksamaan erikseen. 1990-luvulla valikoima laajentui ja pöytään tuli enemmän hedelmiä, leipiä sekä tuotteita erikoisruokavalioita noudattaville. Trendinä tuolloin näkyi ympäristöystävällisyys ja kierrätys. 2000-luvulla hedelmät, marjat ja

vihannekset sekä mehut lisääntyivät. Terveellisyyssuunta jatkuu vielä kuluvallekin vuosikymmenellä. (Koski 2014.)

Nyky muodossaan hotellien noutopöytäaamiainen on sekoitus eri maiden aamiaiskulttuureja. Oman kokemukseni mukaan hotelliaamiaista löytyy elementtejä englantilaisesta, amerikkalaisesta, suomalaisesta sekä mannermaisesta aamiaista. Usein halutaan tarjota kaikille jotakin. Aamiainen tarjoillaan yleensä seitsemän ja yhdentoista välissä, paikasta riippuen. Suomessa aamiainen sisällytetään yleisimmin hotellihuoneen hintaan.

3 Aamiainen, päivän tärkein ateria?

Yllä olevan väitteen tueksi on löytynyt todisteita. Australiassa on tehty tutkimus, jonka mukaan ihmiset, jotka jättivät aamiaisen usein syömättä – niin lapsuus- kuin aikuisikäisenä – ovat riskialttiimpia sydäntaudeille, kuin päivittäin aamiaisen syövät. Tutkimuksessa oli osallisena 2184 ihmistä, joiden aamiaistottumukset selvitettiin ensimmäisen kerran 1985 osallistujien ollessa 9–15 vuoden ikäisiä. 2004–2006 välisenä aikana tottumukset selvitettiin uudelleen osallistujien ollessa 26–36 vuoden iässä. Heidät jaettiin neljään ryhmään, aamiainen lapsuus- ja aikuisiällä, ei aamiaista lapsuus- eikä aikuisiällä, ei aamiaista lapsuusiällä ja ei aamiaista aikuisiällä. Tuloksissa huomioitiin ikä, sukupuoli sekä sosiodemografiset ja elämäntapoihin liittyvät tekijät. Kävi ilmi, että aamiaisen lapsuus- ja aikuisiällä väliin jättäneillä oli keskimäärin suurempi vyötärön ympärysmitta sekä korkeammat insuliini- ja kolesterolitasot. Aamiaisen syömättä jättämisellä voi siis olla haitallisia vaikutuksia terveydelle. Tutkijoiden mukaan aamiaisen syömisen edut ovat kansanterveydelle yksinkertainen ja tärkeä viesti. (Smith ym. 2010.)

Avainapteekkien artikkelissa, johon on haastateltu ravitsemusterapeutti Riikka Viere- maata, kerrotaan viisi syytä siihen miksi aamiaisen syönti kannattaa. Aamiainen täyttää elimistön energiavarastot yön lepotilan jälkeen. Näin painonhallinta on helpompaa, kun elimistö saa energiaa heti aamusta, napostelun riski pienenee ja elimistö saa energiaa tasaisesti, jolloin verensokeri pysyy tasaisena. Aamiainen antaa aivoille niiden tarvitsemaa energiaa, jolloin ajattelu, oppiminen ja työskentely on helpompaa. Terveellinen aamiainen varmistaa myös ravintoaineiden saannin. Lisäksi aamiainen rytmittää hyvin loppupäivän syömistä, eikä illalla todennäköisesti tule syötyä niin raskaasti, jos on nauttinut suurimman osan energian tarpeestaan aamiaisella ja lounaalla. (Huttunen 2013.)

Aamupalan syömättä jättämisellä väitetään olevan yhteys lihavuuteen, kuten edellisissä lähteissäkin viitataan. Vuonna 2013 on The American Journal Of Clinical Nutrition -lehdessä julkaistu kokoomatutkimus, joka murtaa myytin. Koontitutkimuksen tuoreen selvityksen mukaan sen terveysvaikutuksia tukevat tutkimukset eivät todista teoriaa tieteellisesti todeksi. Todellista syy-seuraussuhdetta ei ole todettu, on löytynyt ainoastaan yhteyksiä aamiaisen väliin jättämisen ja lihavuuden välillä, joista selvityksen mukaan on vedetty vääriä johtopäätöksiä ja ylitulkintoja. Aiheesta on selvityksen mukaan

vain yksittäisiä pitkäaikaistutkimuksia, joita voidaan pitää uskottavina. Vanderbiltin yliopistossa Yhdysvalloissa esimerkiksi tehtiin vuonna 1992 tutkimus, jossa aamupalan yleensä väliin jättävät lievästi ylipainoiset koehenkilöt olivat laihuneet jouduttuaan kolmen kuukauden ”aamiaiskuurille”. Tulokset olivat kuitenkin ristiriitaisia, koska aamiaisen säännöllisesti syövät kokelaat jättivät aamiaisen syömättä saman aikajakson ja laihtuivat myös. Alabaman yliopiston professori tohtori David B. Allison sanoi, ettei sillä näyttänyt olevan mitään vaikutusta söivätkö koehenkilöt aamiaisen vai eivät. Myöhemmin tuloksia Vanderbiltin tutkimuksesta on käytetty väärin, terveysvaikutuksen tärkeyttä korostavien tutkimusten pohjana eli täysin yksiulotteisesti. (Ovaskainen 2013.)

4 Tuotekehitys

Tuotekehittelyllä tarkoitetaan tuotteiden luomista uusilla tai erilaisilla ominaisuuksilla, jotka tarjoavat uusia tai ylimääräisiä hyötyjä asiakkaalle. Sen tavoitteena on saada aikaan kokonaisuuksia, jotka vastaavat ostajien tarpeita. Tuotekehittely voi pitää sisällään jo olemassa olevan tuotteen muokkauksen tai sen esittelyn tai vastaavasti täysin uuden tuotteen synnyn, joka tyydyttää asiakkaan syntyneen tarpeen tai markkinaraon. Yrityksen on oltava perillä vallitsevista trendeistä ja asiakkaiden ostokäyttäytymisestä. Tuotekehityksen on vastattava turvallisuuden, kestävän kehityksen, luonnollisuuden ja terveellisuuden trendeihin. (Bergström & Leppänen 2009, 205; Business Dictionary.)

Bergström ja Leppänen (2009, 207) kertovat kirjassaan näkökulmista, jotka tukevat tuotekehityksen tärkeyttä:

- Muuttuvat ja tyydyttämättömät tarpeet tarvitsevat täyttyäkseen uusia tuotteita.
- Kehitys teknologiassa mahdollistaa uudet tuotteet.
- Tiettyyn tarpeeseen voidaan löytää ratkaisu tuotekehityksen avulla.
- Erilaistumista ja kilpailuetua luodaan uudistumisella.
- Uudet tuotteet tuovat voittoa.
- Muutoksia edellyttävät myös julkisen vallan toimenpiteet ja vaatimukset.
- Epäonnistuminen on kallista ja kilpailu vaatii jatkuvaa kehittymistä.
- Markkinoilta ja käyttäjiltä saatava tieto on aina vain helpommin saatavilla.

Olennainen työkalu ruokien ja elintarvikkeiden tuotekehittelyssä on aistinvarainen arviointi. Ammattikeittiöissä sekä juoma- ja elintarviketeollisuudessa tuotekehityksessä hyvin tärkeää on tuntea asiakkaiden tarpeet ja mieltymykset. On lisäksi tärkeä ottaa huomioon, että käyttötottumukset ja mieltymykset vaihtelevat ryhmien ja yksilön välillä sekä ajankohdasta ja tilanteesta riippuen. Ruokien ja juomien kehittämiseen aistinvarainen laadunarviointi kuuluu olennaisesti. Olennaisena osana tuotekehitykseen kuuluu myös kustannusten hallinta, raaka-aineiden tuntemus ja tuotantoteknisten mahdollisuuksien arviointi. (Tuorila, Parkkinen & Tolonen 2008, 120–121.)

Uuden ruokalajin tai tuotteen kehittäminen voi lähteä liikkeelle esimerkiksi asiakkaan palautteesta, yksittäisestä ideasta tai markkinoille tulevasta uudesta raaka-aineesta. Tuotekehitys on usein samalla lisäksi tuoteparannusta. Tavanomaisia keinoja tuoteparannukselle ovat menetelmän muuttaminen tai raaka-aineen vaihtaminen. Asiakkaiden muuttuvien tarpeiden vuoksi voidaan tuotteen valmistustapoja ja raaka-aineita yhdistellä uusilla tavoilla. (Tuorila ym. 2008, 121.)

Aistinvaraisen arvioinnin kannalta tuotekehityksessä tärkeät termit (Tuorila ym. 2008, 120) ovat:

”**Laatuspesifikaatio**, raaka-aineiden, näytteen tai valmiin tuotteen laadun tavoitetaso tai laatuvaatimusten kuvaus. Laadun määrittäminen on keskeinen osa tuotespesifikaation laadinnassa”

”**Tuotespesifikaatio**, tuotteen ja sen käyttötarkoituksen kuvaus, joka normittaa tuotteen keskeiset ominaisuudet, kuten valmistusaineet, säilyvyyden, pakkaamisen ja käyttötavan. Tuotespesifikaatio voi sisältää myös laadutason kuvauksen (laatuspesifikaation)”

5 Hotel Degerby, toimeksiantaja

Hotel Degerby sijaitsee aivan Loviisan (kuvio 1) keskustassa. Se kuuluu Finlandia Hotels -ketjuun, jolla on tällä hetkellä yhteensä 27 hotellia ympäri Suomea. Hotel Degerby on 1992 valmistunut kokoushotelli, joka tarjoaa asiakkailleen erittäin monipuolisia palveluita. Hotellissa on 50 huonetta, joista kaksi on allergiahuonetta, kaksi juniorsviittiä, yksi perhehuone, kaksi lemmikkihuonetta ja neljä kolmenhengen huonetta kiintein vuotein. Loput ovat yhden tai kahden hengen huoneita, joista osa on lisävuoteellisia. Kokoustiloiksi on tarjolla Ruori & Kompassi 40 henkilölle, jonka voi jakaa myös kahdeksi erilliseksi tilaksi. (Hotel Degerby.)

Hotel Degerbyn alaisuuteen kuuluu kokouskartano Pilasterit sekä monitoimitila Keskus-Centralen. Pilasterit on suojaisa pihamiljöö Loviisan vanhassa kaupungissa. Miljööseen kuuluu 1700-luvulla rakennettu päärakennus, aitta ja 1980-luvulla rakennettu olut-tupa, sekä ”Hannun Torppa”. Päärakennuksessa on viisi tasokasta kahdenhengen huonetta ja aitassa voi yöpyä neljä henkeä. Aittarakennuksen päädyssä on saunatilat missä on vastavirta uima-allas ja saunan yläkerrassa ”saunakammarissa” on yöpymismahdollisuus neljälle hengelle. ”Hannun Torppa” on huoneisto, jossa on viisi vuodepaikkaa, keittiö, olohuone ja kylpyhuone. Pilastereissa on yöpymisen lisäksi mahdollisuus kokouksille sekä illallisille. (Hotel Degerby.)

Monitoimitila Keskus-Centralen sijaitsee Loviisan keskustan tuntumassa. Siellä on mahdollista järjestää erilaisia juhlia ja koulutuksia. Asiakaspaikkoja on noin 80 ja se on tällä hetkellä yrityksen ainoa toimitila, jossa harjoitetaan ruokatuotantoa. (Hotel Degerby.)



Kuvio 1. Loviisan sijainti

6 Aamiaiskehittelyn toteutus

Sain työnantajaltani toimeksiannon parantaa hotellimme aamiaistuotetta nykyisestään. Toiveena oli enemmän vaihtelevuutta, monipuolisempi valikoima sekä mahdollisimman paljon lähi- ja luomutuotteita. Toiveena oli lisäksi, että aamiainen voisi viikonloppuisin olla hiukan tasokkaampi, kuin arkisin. Silloin hotellissa on enemmän matkailijoita ja lomailijoita, jotka osaavat arvostaa selvästi eri asioita, kuin arki-aamuisin ravintolasalin pääasiallisesti valloittavat työmiehet. Lisäsin tavoitteeseeni vielä, että haluaisin aamiaiselle jonkin uuden sävöyksen, jotta asiakkaat muistaisivat meidät. Sain käyttööni pienen budjetin joidenkin esillelaittoastioiden uusimiseen. Toimeksianto toteutettiin vuoden 2014 toukokuun ja kesäkuun aikana.

Tiesin heti mitä esillelaittoastioita halusin uusia. Olin aikaisemmin selannut E. Ahlström -keittiö- ja kattaustarvikkeiden tukkuliikkeen kuvastoa ja nähnyt siellä hienoja erikoismuotoiltuja GN-astioita (kuvio 2). Valitsin kaikki kuviossa 2 näkyvät aaltoilevat GN-astiat ja tilasin ne aamiaisen lämpöisille tuotteille. Esillelaitto on kuitenkin tärkeä osa aamiaisella ja nämä erilaiset astiat tuovat siihen jotain mitä muilla ei välttämättä ole. Pidän astioista todella paljon ja aina hymyilyttää, kun näen ne. Olisin halunnut tilata kyseiseltä firmalta uuden myslitelineenkin, mutta se oli budjettiini liian hintava, joten jouduin tyytymään vanhaan.



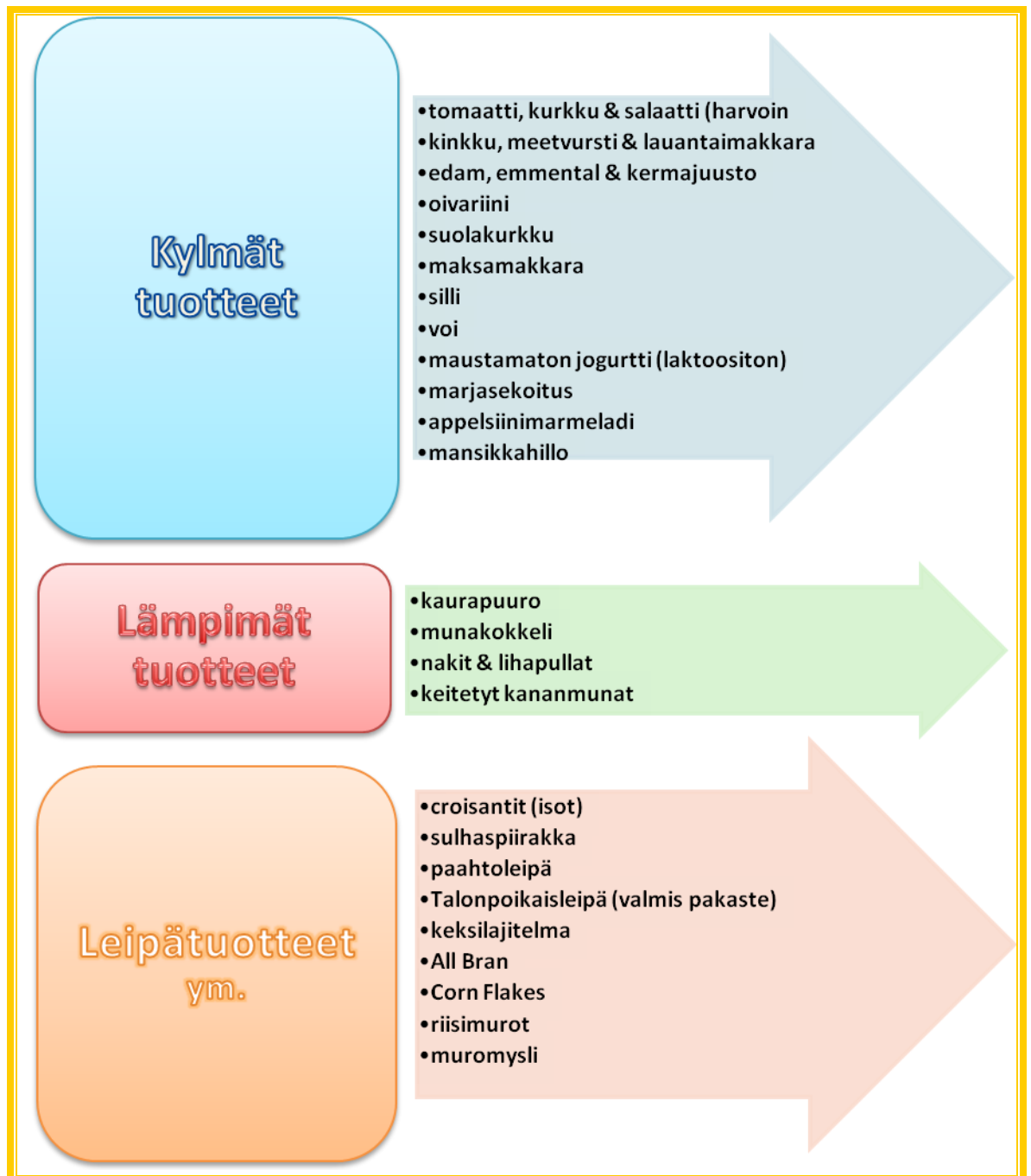
Kuvio 2. Erikoismuotoiltuja GN-astioita

Seuraava vaiheeni projektissa oli siivota pakastin ja kylmiö sekä tehdä aamiaistavaroille selkeästi merkityt omat hyllyt. Ennen kaikki tavarat olivat sekaisin kaiken muun kanssa pitkin kylmiötä ja pakastinta. Sitten vaan oletettiin, että yököet tietävät mitä saa ja pitää käyttää. Nyt yököet tietävät, että kaikki mitä aamiaishyllyillä on, on heidän käytettävissä.

sään. Kävimme muiden kokkien kanssa läpi, ettei niille hyllyille laiteta mitään sinne kuulumatonta tai voi olla, ettei niitä enää huomenna ole.

Tuotekehittelyä aloittaessani yritin kyselylomakkeiden (liite 1) avulla saada selville mistä olemassa olevista aamiaistuotteista asiakkaat pitävät ja mitä he erityisesti aamiaiselle toivoisivat. Lomakekysely ei kuitenkaan tuottanut tulosta, kuukauden aikana oli kyselylomakkeita täytetty peräti viisi kappaletta, mikä ei tietenkään riitä vakavasti otettaviksi tutkimustuloksiksi. Vastauksien vähäisyyteen vaikutti luultavasti se, että suurin osa asukkaistamme oli tuolloin työmiehiä, joilla ei ilmeisesti ollut aikaa kyseisiä lappuja aamusella täytellä ja osa venäläisiä, eikä kyselylomakkeita ollut kuin suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi. Lopulta tein päätökseni suullisen palautteen, oman mielipiteeni ja menekki-tuotteiden perusteella.

Suullisen palautteen avulla sain selville, että asiakkaidemme mielestä meillä on erittäin hyvää kahvia ja mehua, eli juomapuoli oli melko lailla kunnossa. Toiveista kysyttäessä erityisesti pekonia toivottiin aamiaiselle ja sen puuttumisesta oltiin nyreissään sekä arki-, että viikonloppuaamuina. Pitkäaikaisasukkaat toivoivat tietysti vaihtelua joka päivä samalta näyttävään (kuvio 3) aamiaistarjontaan. Näiden tietojen perusteella aloin tehdä listaa, mitkä aamiaistuotteista olisivat jokapäiväisiä vakiotuotteita ja mitä voisi muuttaa.



Kuvio 3. Aamiainen ennen

6.1 Muutoksia aamiaiseen

Aamiaisen kolme leikkelettä vaihdettiin kahteen, joista toinen on aina vakio eli palvi-kinkku. Toisena leikkeleenä on arkisin jokin edullisempi tuote, kuten esimerkiksi meetvursti tai lauantaimakkara ja viikonloppuisin laadukkaampi ja kalliimpi tuote kuten pip-purihärkä tai rosvopaisti. Juustojen kanssa tehtiin samalla tavalla, määrä tiputettiin kol-mesta kahteen ja perusjuustojen eli edam-, emmental ja kermajuuston rinnalle viikon-

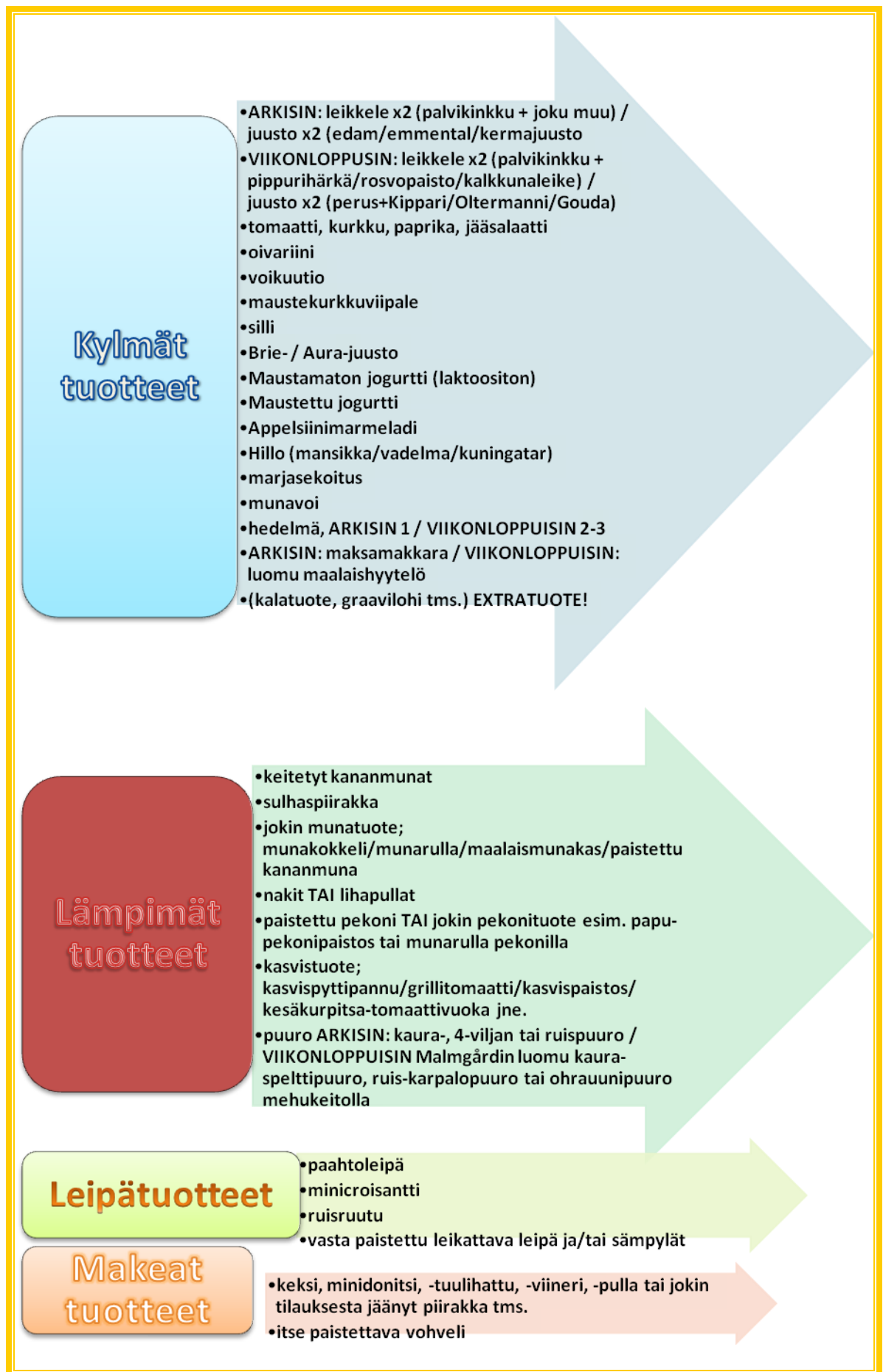
loppuisin tuli Kippari-savujuustoa, parempaa kermajuustoa Oltermannia tai goudajuustoa. Lisäksi asiakkaalle lisäarvoa tuottamaan otettiin brie-valkohomejuusto tai vaihtoehtoisesti Aura sinihomejuusto. Munavoi tuli kokonaan uutena tuotteena sulhaspiirakoiden pariin. Maustamattoman jogurtin lisäksi toivottiin vielä maustettua versiota. Maustamaton vaihtoehto pidettiin laktoosittomana ja maustettuna otettiin tavallista jogurtia laktoosittoman ollessa aina kalliimpaa. Sen makuina vaihtelevat marjamix, mansikkabanaani ja persikka. Mansikkahillo tarvitsi vaihtelevuutta eli aloitettiin vuoron perään tilaamaan mansikka-, vadelma ja kuningatarhilloa. Kasvisten valikoimaan täytyi ehdottomasti saada parannusta ja sitä olivat asiakkaat toivoneetkin. Jääsalaattia täytyy olla pöydässä joka aamu sekä kurkun ja tomaatin lisäksi paprikaa eri väreissä. Hedelmiä ei pöydässä ennen ollut lainkaan ellei joskus joltain kokousryhmältä ollut jäänyt. Nyt valikoimiin tuli arkisin yksi hedelmälaatu ja viikonloppuisin kaksi tai kolme, jotka hedelmästä riippuen ovat mielellään paloitetuja. Ne seuraavat sesonkia ja näin aamiaiselle saadaan tilattua aina sillä hetkellä edullisimpia ja parhaiten saatavilla olevia hedelmiä. Omena-aikaan ovat monet työntekijät tuoneet omenoita aamiaiselle myös omasta puusta.

Leipätuotteissa muutoksia tehtiin suhteellisen paljon. Isot croissantit vaihdettiin minicroissantteihin, koska harva jaksaa edes syödä aamulla isoa, jos haluaa vielä syödä muuta. Valmiit pakasteleivät vaihdettiin raakoihin taikina-aihioiden, jotka tulevat myös pakasteena, mutta niistä voi tehdä erimallisia leipiä tai sämpylöitä. Eri taikinoita voi sekoittaa keskenään ja leipiä voi koristella eri tavoin ja siten vaikuttaa vähän lopulliseen makuun. Näin asiakkaat saavat ainakin mahdollisimman lähelle sitä itse tehtyä, tuoretta leipää. Kokeiluissa totesimme tuotteet todella hyvän makuisiksi. Sulhaspiirakat siirrettiin lämpöhauteeseen, koska piirakka on mukavampi syödä lämpöisenä. Keksilajitelman vaihtaminen oli minulle ehkä tärkein, sillä itse rakastan noutopöytäamiaisen pikkumaakeita. Keksilajitelma jäi kyllä yhdeksi vaihtoehdoksi, mutta lisäksi tulivat minidonitsit, -tuulihatut, -viinerit ja -pullat sekä asiakastilauksista mahdollisesti ylijääneet piirakat ynnä muut. Ruisleipä tuli kokonaan uutena tuotteena, koska se kuuluu jo ihan Suomen kansallisperinteeseen, että aamiaisella on tarjolla ruisleipää ja asiakkaat olivat kyselleet sitä paljon.

Lämpimissä tuotteissa oli omasta mielestäni, samoin henkilökunnan ja asiakkaidenkin mielestä eniten parannettavaa. Ymmärrän hyvin, että meillä puoli vuotta kerrallaankin asuvat asiakkaat eivät halua päivästä toiseen syödä munakokkelia, lihapullia ja nakkeja. Tähän alueeseen keskityin siis kaikista eniten, kokeilin muutamia tuotteita ja kehittefin reseptejä sekä koulutin yököt tekemään niitä. Yököille tuli käyttöön vihko, johon jokainen kirjoittaa mitä lämpimiä tuotteita minäkin päivänä pöydässä on ollut ja seuraavana päivänä pitää ainakin osittain olla eri tuotteet. Näin välttään siltä, että pöydässä on aina samaa sekä saadaan vaihtelua ja monipuolisuutta aamiaispöytään. Raamina on, että pöydästä pitää joka päivänä löytyä ainakin neljä lämmintä tuotetta keitettyjen kananmunien ja sulhaspiirakoiden lisäksi. Yksi munatuote, joka voi olla munakokkeli, maalaismunakas, munarulla tai muu sellainen, paistettua pekonia tai jokin pekonia sisältävä tuote esimerkiksi papu-pekoni-paistos tai paistettua pekonia munarullan välissä, yksi kasvistuote kuten grillitomaatti, kasvispaistos tai vastaava, sekä lihapullia, prinssinakkeja tai minibratwurstoja. Minibratwurstit ovat lähinnä viikonlopputuote. Puuroon haluttiin erilaatuja, nyt tarjolla on joka arkipäivä vaihtelevasti kaura-, 4-viljan tai ruispuuro.

Lisäsävyys aamiaiselle syttyi lamppuna päähäni, kun kävin isoisälläni kylässä. Hänellä on aina tapana paistaa meille vohveleita, kun käymme siellä kylässä, koska muuta tarjottavaa hän ei oikeastaan osaa tehdä. Siitä sain idean vohveleista aamiaisellemme. Eli vohvelirauta, vohvelitaikina se viereen kylmälustalle ja kehyksiin paisto-ohje, näin asiakkaat voisivat halutessaan paistaa itselleen aamiaisvohvelin ja nauttia sen vasta paistettuna. Johtoportaan ideastani innostuttiin heti ja sain luvan vohveliraudan hankkimiseen.

Tekstistä uudistuksia on varmaan aika haastavaa lukijan lukea, joten kokosin vielä uudistetun aamiaisen (kuvio 4) tiivistettynä samanlaiseen kaavioon kuin vanhan aamiaisen. Juomatuotteet puuttuvat kummastakin kaaviosta, koska juomatuotteisiin ei tullut lainkaan muutoksia vaan ne todettiin hyviksi sellaisenaan. Uudistetun aamiaisen kaavioon eivät mahtuneet murotuotteet, mutta murotuotteissa ainoastaan mysli vaihtui luomuversioon, muut eli riisimurot, All Bran -täysjyvävehnämurot sekä Corn Flakes -maissihiutaleet säilyttivät paikkansa aamiaispöydässä.



Kuvio 4. Uudistettu aamiainen

6.2 Luomu- ja lähituotteet aamiaisella

Viikonloppuisin tarjolla on luomu kaura-spelttipuuroa, luomu ohraunipuuroa mehu-keiton kera tai luomu ruis-karpalopuuroa, kaikki ovat Malmgårdin tuotteita. Malmgårdin kartano on paljon käyttämämme lähituottaja Loviisan Pernajassa, Koskenkylänjoen varressa, joka on erikoistunut luonnonmukaiseen viljelyyn sekä luomutuotteidensa jalostukseen. Viljelyn lisäksi kartanolla harjoitetaan oluttuotantoa, matkailua ja metsätaloutta. Luonnonmukaisuus Malmgårdin kartanolla on viety jopa niin pitkälle, että koko tilan sähköenergia tuotetaan oman kosken vesivoimasta. (Creutz.) Erilaisten viljatuotteiden käytön lisäksi baarimme valikoimaan kuuluu Malmgårdin olutpanimon tuotteita ja menuissa on käytössä kartanon myymälän erilaisia hilloja ynnä muita. Mainittakoon, että Malmgårdissa viljeltävä speltti on vehnäsukuinen alkuperäisvilja, jota voidaan käyttää esimerkiksi puurossa tai ruoissa riisin tapaan. Aamiaisella puurojen lisäksi Malmgårdin valikoimasta on tarjolla luomu vehnälesettä.

Muromyslin vaihtui luomuun, koska tukusta siihen sopiva vaihtoehto löytyi ja mysli ei kuitenkaan ole niin suuri menekkituote, että siinä luomuun vaihtamalla emme pysyisi katteessa. Viikonloppuisin aamiaisella on tarjolla maksamakkaran sijasta luomu maa-laishyytelöä. Myös hedelmiä tilataan joskus luomuna, silloin kun hintaero tavalliseen ei ole kovin suuri. Juomapuolelta teetä löytyy luomuvaihtoehtona.

Kaikki kylmät kalatuotteet kuten lämminsavu-, kylmäsavu- ja graavilohi tilataan lähituottajaltamme Ahvenkosken Savulta ja mikäli niitä asiakastilaisuuksista jää, laitetaan loput ekstratuotteena aamiaiselle. Tällaiset tuotteet häviävät pöydästä melkein saman tien, varsinkin, jos hotellissa on paljon venäläisiä. Ahvenkosken Savu nimensä mukaan sijaitsee Loviisan Ahvenkoskella. Se on tuoreuteen ja laatuun panostava kalasavustamo, joka käyttää paikallisten kalastajien antimia ja toimittaa kalaa tuoreena sekä jalosteina. Savustuksen lisäksi yrityksellä on tukkutoimintaa, jonka kautta on mahdollista saada erikoisempiakin kala- ja äyriäisvalmisteita. (Ahvenkosken Savu.)

Luomu- ja lähituotteille tehtiin pienet kyltit aamiaispöytään. Kylteissä kerrotaan, mikä tuote on kyseessä, mistä se on ja onko kyseessä luomutuote tai pelkkä lähituote, vai

molempia. Asiakkaalle lisäarvoa tuovat tuotteet on syytä merkitä asianmukaisesti tai muuten kukaan ei edes tiedä niitä olevankaan.

6.3 Tuotteiden testaus

Tuotteiden testaukseen ja reseptiikkaan käytin yhden yövuoron. Kyseessä oli koevuoro, jolloin tein ensimmäisen yövuoroni. Vuoro auttoi hahmottamaan mitä kaikkea yöllä on tehtävä, paljonko aamiaisen tekoon jää aikaa ja kuinka paljon aamiaisen valmistuksessa todella on töitä. Kokeilin kaikkia lämpimiin tuotteisiin laatimiani reseptejä ja kirjoitin niiden määreet vielä tarkemmin sekä hioin reseptejä. Laitoin kaikki tuotteet esille niin kuin olin suunnitellut, että ne jatkossa laitetaan ja otin esillelaitosta kuvat.

Koeyövuoron aamuna meillä oli niin sanottu maisteluaamiainen, johon oli kutsuttu muutamia omistajien tuttavien ja ystäviä sekä henkilökunnan jäsenet. Onnekseni hotelli-kin oli tuolloin melko täysi. Asiakkaille tiedotettiin heidän saapuessaan aamiaiselle, että tänään on tarjolla hiukan runsaampi aamiainen, johon on tehty kokeiluja tulevia aamiaisia varten ja että palautetta otettaisiin erittäin mielellään vastaan. Suullista palautetta tulikin aika hyvin ja erityisesti pekonituotteista tuli kiitosta. Henkilökunta ja omistajien ystävät ja tuttavat taas arvostivat luomutuotteita ja kasvisvaihtoehtoja. Vohvelirauta ja vohvelien paisto näytti hymyilyttävän kaikkia sinä aamuna. Pitkäaikaisasukkaat leikkimielisesti kyselivät, että ei kai rauta ole siellä joka aamu, linjojaan kuulemma ajattelivat. Minulle näytettiin vihreää valoa, että saan lähteä viemään aamiaista eteenpäin näillä tuotteilla. Työn produktiossa eli ohjeistus ja reseptiikka valmistui kokonaan toukokuun aikana.

6.4 Koulutus

Koulutin uuden aamiaisen tekoon yhteensä viisi yövuoroa tekevää henkilöä. Koulutukset tapahtuivat kesäkuun alussa. Heistä oikeastaan neljä oli erittäin helppo kouluttaa ja motivoida ja yksi erittäin vaikeaa. Tämä yksi on tehnyt talossa aamiaista noin kymmenisen vuotta ja joka aamu samalla kaavalla. Hän ei ole ollut kovinkaan motivoitunut työhönsä enää pitkään aikaan ja motivointi tuntui olevan mahdotonta. Koko kesän häntä yritin motivoida, mutta jatkuvasti samaan aikaan hän yritti sabotoida uutta aamiaista ja teki asioita niin kuin ennenkin tai jopa huonommin. Tämän johdosta hänet valitettavas-

ti irtisanottiin viiden muun mukana, kun uudet yrittäjät vähensivät työntekijöitä tuotannollisista ja taloudellisista syistä.

Koulutuksessa kävin läpi tuotteistusta, mitä laitetaan tarjolle arkisin ja mitä viikonloppuisin. Lisäksi sitä millaisiin astioihin tuotteet laitetaan esille ja miten. Kävimme läpi uusia reseptejä ja niiden valmistusta sekä tietysti aikataulutusta. Kaikista edellä mainituista olin tähän mennessä koonnut jo kirjallisen ohjeistuksen (liite 4). Yököt tuntuivat olevan tyytyväisiä siihen, että uudistetussa aamiaisessa on hiukan enemmän tekemistä, koska yövuorossa on ollut heidän mielestään paljon ylimääräisiä tunteja milloin ei oikein ole ollut mitään tekemistä. Nyt koko vuoro saadaan täytettyä. Kaikki vaikuttivat innostuneilta erityisesti siitä, että kylmiöön ja pakastimeen oli järjestetty heille selvästi omat hyllyt, jotta he tietävät, että niillä hyllyillä olevia tavaroita he saavat vapaasti käyttää. Innostusta herätti myös lupa käyttää omaa mielikuvitusta tuotteiden teossa ja uskon sen lisäävän heidän motivaatiotaankin.

6.5 Katetta aamiaisella

Produktiosuutta tehdessäni tein aamiaisesta myös katelaskelman (liite 2). Sillä varmistettiin, että aamiainen pysyy edes suunnilleen sen summan sisällä mikä sen osuus on meidän hotellihuoneidemme hinnoista, eli 4,70 euroa. Katelaskelmaan raaka-ainemäärät per henkilö laskettiin keskiarvon mukaan, paljonko tuotteita suunnilleen on mennyt vuodessa suhteutettuna asukasmääriin. Uudet tuotteet laitettiin ihan oman arvion mukaan. Aamiainenhan on hotellin erittäin tärkeä palvelutuote, mutta sillä on aika mahdollonta saavuttaa minkäänlaista voittoa.

Katelaskelmaa tehdessäni sain idean. Kesä oli juuri alkamassa, eli tiedossa oli enemmän matkailijoita ja lomailijoita. Nyt kun muu ruokatuotanto tilausravintolatoimintaa lukuun ottamatta oli lopetettu eli aamiaisen jälkeen ei ollut enää lounasta, voisimme pidentää aamiaisaikaa arkisin yhdeksästä samaan kuin viikonloppuisin eli puoli yhteentoista asti. Kaupungissa ei ole yhtäkään ravintolaa, joka tarjoaisi varsinaista aamiaista eikä edes brunssia, joten voisimme alkaa markkinoida hotelliaamiaistamme aktiivisemmin myös ulkopuolisille asiakkaille. Kyselin vähän kaupungilla ympäriinsä tutuilta ja ystäviltä olisivatko he esimerkiksi kiinnostuneita tällaisesta palvelusta Loviisassa ja moni oli innois-

saan sekä lupasi tulla kokeilemaan. Hotelliaamiaistamme on kyllä ennenkin saanut ostaa myös ulkopuolinen, mutta sitä ei ole markkinoitu missään, eikä kukaan oikeastaan tiennyt siitä. Ehdotin asiaa omistajille ja hotellipäällikölle. Heistäkin idea oli mahtava nyt, kun muuta ruokatuotetta ei enää ollut. Aamiaisajat muutettiin heti ja mainostoimisto sai tehtäväkseen suunnitella meille mainokset lehteen ja ulkoständeihin. Kun mainokset (liite 3) olivat valmiit, laitettiin lehteen mainos kerran kuussa koko kesän, mainoslehtisiä jaettiin ja kiinnitettiin yleisille mainostauluille ja ulos laitettiin – sekä pääsisäänkäynnille, että terassin sisäänkäynnille – isot mainosständit. Markkinoinnin hoiti siihen erikoistunut yritys ja ainoastaan idea tuli minulta, siksi sitä ei sen enempää tässä opinnäytetyössä käsitellä.

7 Pohdinta

Aamiaiskehittelyni selvästi tuotti tulosta, hotelliasiakkailta tuli paljon hyvää palautetta – niin yhden yön yöpyjiltä, kuin pitkäaikaisasukkailtakin – samoin henkilökunnalta ja hotellin ulkopuolisilta aamiaisasiakkailta. Booking.com -verkkosivuilla melkein pä vähintään joka kolmannessa arvioinnissa mainitaan hyvänä ominaisuutena hyvä ja monipuolinen aamiainen ja vohvelirautaakin siellä on erikseen kiiteltu. Erityisesti lapsiperheille ja ulkomaalaisille matkailijoille itse paistetut vohvelit ovat olleet se aamiaisen hittituote. Venäläisistä asiakkaista vähintään joka toinen on maininnut Booking.com -verkkosivun arvostelussaan hyvän aamiaisen. Tulee hyvä mieli näitä arvosteluja lukiessa, vaikka oli siellä joku maininnut, ettei aamiainen ole tarpeeksi monipuolinen. No, täytyy omaksi puolustuksekseni sanoa, että itse en ole Suomessa runsaampaa aamiaista syönyt kuin ruotsinlaivalla ja siellä hintatasokin on hiukan eri.

Aamiaisuudistus ehdottomasti nosti yökköjemme motivaatiota ja monesti he tulivat itse pyytämään voisinko tilata jotain spesiaalituotetta, kun halusivat kokeilla jotain uutta. Useasti he miettivät innoissaan aamulla mitä seuraavalle aamulle laittaisivat. He antoivat palautetta, että esimerkiksi neljän yön putki on paljon mielekkäämpää tehdä, kun joka aamu ei tarvitse laittaa pöytään niitä samoja tuotteita. Kaikilla yököillämme on matkailukoulutus pohja ja siksi itselleni oli varsin opettavaista ja aika mielenkiintoistakin kouluttaa henkilöitä, joilla ei ole varsinaista ravintola-alan koulutusta. Opetukseen täytyi keskittyä enemmän ja valita ”maallikkomaisempi” lähestymistapa, ihan kuin opettaisi työharjoittelijaa, mutta kenellä on kuitenkin jokin käsitys laitteiston ynnä muiden toiminnasta, mutta ei välttämättä, esimerkiksi ammattislangista mitä keittiössä käytetään. Ohjeistuksessa ja reseptiikassakin täytyi todella keskittyä siihen, että myös he ymmärtävät mitä niissä tarkoitetaan.

Toimeksiantaja sai hyödyn, jota lähti hakemaankin. Aamiainen monipuolistui huomattavasti ja täytti asiakkaiden syntyneet tarpeet. Lähi- ja luomutuotteita otettiin mukaan mahdollisuuksien mukaan ja toimeksiantaja oli näihin tyytyväinen. Ideani aamiaisen markkinoinnista ulkopuolisille tuotti tulosta ja siitä oltiin erittäin mielissään. Ainoa ikävä asia on, että järkytyksekseni 20.10.2014 aamiainen ulkoistettiin, joten periaatteessa

koko työni meni hukkaan. Tässä vaiheessa olin kuitenkin jo opinnäytetyöni aloittanut, enkä enää nähnyt syytä vaihtaa aihetta.

Opinnäytetyön kirjoitusprojektissani haastavinta oli ajanpuute. Tietoperustan kerääminen aiheeseen sopivaksi oli vaikeaa. Kun kirjoitustyön vihdoin sai alkuun, oli tekstin tuottaminen loppujen lopuksi yllättävän helppoa. Tekstiä meinasi välillä tulla niinkin tiuhalla tahdilla, että lauserakenteita joutui jälkeinpäin korjaamaan, kun ajatukset olivat tulleet vain yhtenä pötkönä ruudulle. Työn toteutuksesta oli vaikeaa kirjoittaa asiakielellä, koska tuotekehitys oli projekti jonka koin niin omaksi, että tekstistä meinasi väkisin tulla omaa kerrontaa. Mielestäni sain kuitenkin korjattua tekstin suurimmilta osin puhekielestä asiakieleksi. Työstä tuli suunnitelmieni mukainen ja täytin tavoitteeni, myös ne mitkä eivät tulleet toimeksiantajalta vaan itseltäni.

Lähteet

Ahvenkosken Savu Oy. Luettavissa: <http://www.ahvenkoskensavu.com/fi/>. Luettu: 10.11.2014.

Bergström, S. & Leppänen, A. 2009. Yrityksen asiakasmarkkinointi. Edita. Helsinki.

Business Dictionary. Product development. Luettavissa: <http://www.businessdictionary.com/definition/product-development.html>. Luettu: 6.11.2014.

CBS 2008. History Of Breakfast In America. Luettavissa: <http://www.cbsnews.com/news/history-of-breakfast-in-america/>. Luettu: 5.11.2014.

Creutz, J. Malmgårdin tarina. Luettavissa: http://malmgard.fi/wordpress/?page_id=33. Luettu: 10.11.2014.

Hotel Degerby. Luettavissa: <http://www.degerby.com/fi>. Luettu: 5.11.2014.

Huttunen, S. 2013. 5 syytä miksi aamupalan syönti kannattaa. Luettavissa: <http://www.avainapteekit.fi/oma-terveys/ravitsemus/5-syyta-miksi-aamupalan-syonti-kannattaa>. Luettu: 25.10.2014.

Koski, P. 2014. Iltalehti. Näin suomalaishotellien aamiainen on muuttunut. Luettavissa: http://www.iltalehti.fi/matka jutut/2014103018794329_ma.shtml. Luettu: 23.11.2014.

Lehtonen, A. 2009. Aamiainen - Nautiskelijan ateria. Atena. Jyväskylä.

Ovaskainen, T. 2013. Uusi Suomi. Myynti laihtumisesta murtui: Aamupalaväite huuhaata. Luettavissa: <http://www.uusisuomi.fi/tiede-ja-ymparisto/62262-totuus-paivan-tarkeimmasta-ateriasta-myytti-murtui>. Luettu: 22.11.2014.

Pieni Ideapuoti. Luettavissa: <http://pieni-ideapuoti.fi/>. Luettu: 23.11.2014.

Smith, K., Gall, S., McNaughton, S., Blizzard, L., Dwyer, T. & Venn, A. 2010. The American Journal of Clinical Nutrition. Skipping breakfast: longitudinal associations with cardiometabolic risk factors in the Childhood Determinants of Adult Health Study. Luettavissa:
<http://ajcn.nutrition.org/content/early/2010/10/06/ajcn.2010.30101.abstract>. Luettu: 24.10.2014.

Tourila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. WSOY. Helsinki.

Liitteet

Liite 1. Kyselylomake suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi

Mitä pidit aamiaisestamme?

Mistä lämpimistä aamiaistuotteistamme pidit eniten?
LAITA RASTI RUUTUUN!

☐

☐

☐

Nakit

Lihapullat

Munakokkeli

☐

☐

Keitetty kananmuna

Puuro

Mistä kylmänpuolen aamiaistuotteistamme pidit eniten? (Kerro vapaasti)

Mitä lisäyksiä toivoisit aamiaistarjontaamme?

Yleismielipiteesi aamiaisestamme:



KIITOS VASTAUKSISTANNE!

Vad tyckte Du om vår frukost?

Din favorit av varm frukost produkts?

MARKERA RUTAN!



Wienerkorvar



Köttbullar



Äggröra



Kokt ägg



Gröt

Vilka produkter tyckte du mest på kalla sidan av frukosten? (Berätta fritt)

Vilka tillägg vill du ha för vår frukost?

Din allmänna uppfattning om vår frukost:



TACK FÖR DITT SVAR!

What did you think of our breakfast?

Your favorites of the warm breakfast products:

PLEASE MARK TICK TO THE BOX!



Wieners



Meatballs



Scrambled eggs



Boiled eggs



Porridge

What products did you like the most from cold side of the breakfast? (Tell freely)

What additions would you like for our breakfast?

Your general opinion about our breakfast:

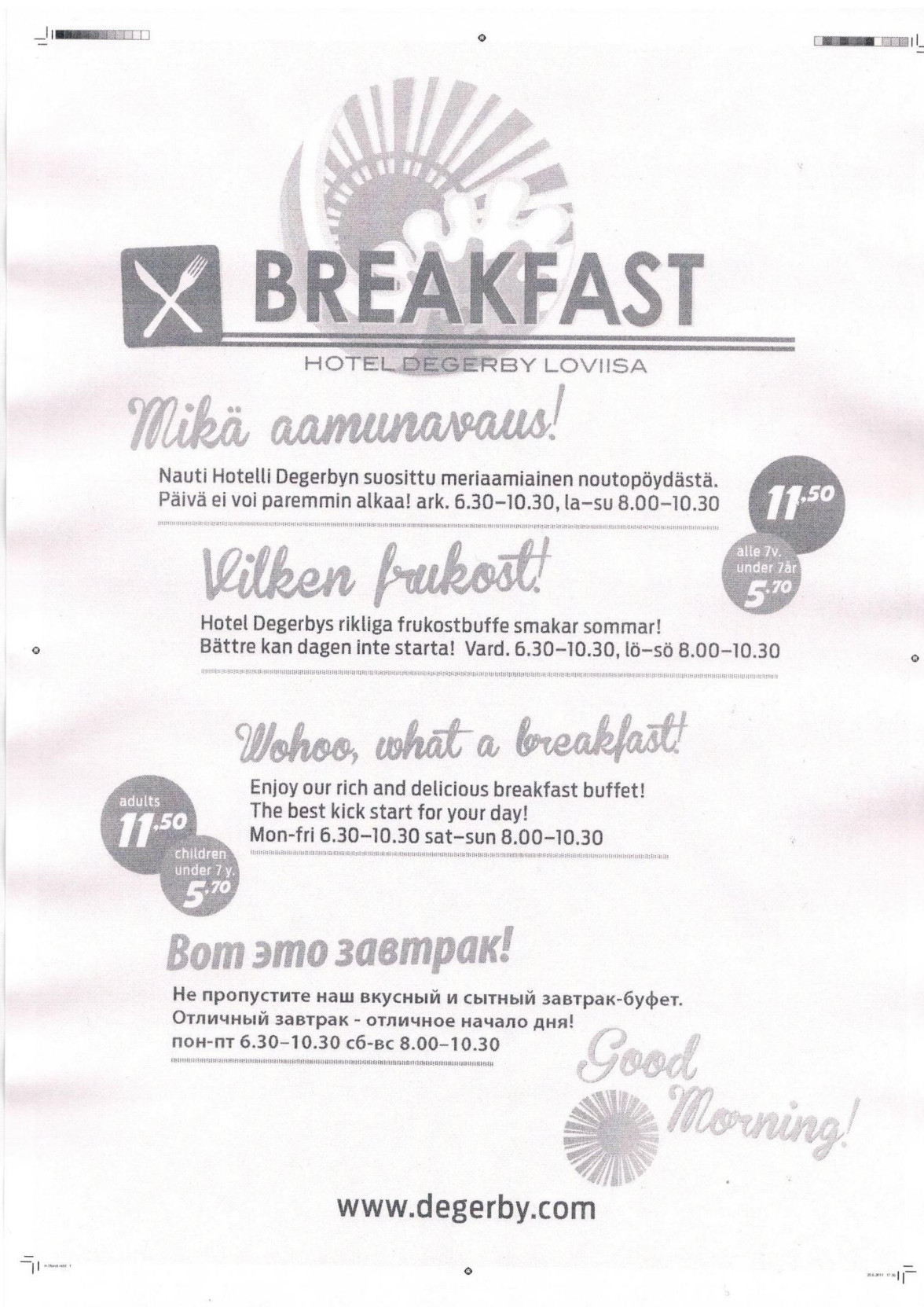



THANK YOU FOR YOUR ANSWERS!

Liite 2. Katelaskelma

Aamiaisen kate

Tuote	Määrä/hlö	Hinta/hlö
Tomaatti	30g	0,05
Kurkku	30g	0,05
Voi	10g	0,06
Oivariini	10g	0,07
Juusto (paremmat v-loppuna)	40g	0,33
Leikkele (paremmat v-loppuna)	50g	0,27
Hillo (vadelma, mansikka tai seka)	10g	0,02
Appelsiininimarmeladi	10g	0,07
Leipä (aihioista)	(1leipä/10hlö) 2viipl.	0,25
Paahtoleipä	20g	0,10
Marja	25g	0,07
Luomu mysli	10g	0,06
Muro (keskiarvo)	10g	0,04
Puuro (keskiarvo)	25g (hiutalepaino)	0,03
Vehnälese	5g	0,06
Sulhaspiirakka	0,5kpl	0,07
Munavoi	10g	0,08
Croissantti	0,5kpl	0,16
Maksamakkara	5g	0,02
Maustamaton laktoositon jogurtti	20g	0,06
Maustettu jogurtti	20g	0,03
Pikku makea (esim. donitsi)	0,5kpl	0,08
Hedelmä (keskiarvo)	2kpl (pienempiä paloja)	0,08
Brie-juusto	125g/60hlö	0,04
Pekoni	100g	0,70
Kokkeli/munarulla (keskiarvo)		0,52
Nakki/lihapulla (keskiarvo)	50g	0,30
Keitetty kananmuna	0,5kpl	0,08
Vohveli	noin joka viides ottaa?	0,05
Kasvispaistos/spydäri	30g	0,08
Kaakao	noin joka viides ottaa?	0,08
Tee		0,05
Kahvi	2,5dl	0,10
Mehu	4dl	0,19
Kevytmaito	0,5dl	0,05
Kevytmaitojuoma	0,5dl	0,05
Sokeri (hieno/pala keskiarvo)	5g	0,01
Hunaja		0,01
Yhteensä		4,40



 **BREAKFAST**

HOTEL DEGERBY LOVIISA

Mikä aamunavaus!

Nauti Hotelli Degerbyn suosittu meriaamiainen noutopöydästä.
Päivä ei voi paremmin alkaa! ark. 6.30–10.30, la–su 8.00–10.30

Vilken frukost!

Hotel Degerbys rikliga frukostbuffe smakar sommar!
Bättre kan dagen inte starta! Vard. 6.30–10.30, lö–sö 8.00–10.30

Wohoo, what a breakfast!

Enjoy our rich and delicious breakfast buffet!
The best kick start for your day!
Mon–fri 6.30–10.30 sat–sun 8.00–10.30

Вот это завтрак!

Не пропустите наш вкусный и сытный завтрак-буфет.
Отличный завтрак - отличное начало дня!
пон-пт 6.30–10.30 сб-вс 8.00–10.30

Good Morning!

www.degerby.com

11.50
adults

5.70
children
under 7 y.

11.50
alle 7v.
under 7år

5.70

Aamiaishjeistus 1.5.2014 alkaen

KYLMÄPUOLI

Arkisin:

- Leikkele x2, palvikinkku & meetvursti/kaiservursti/gotler/lauantaimakkara
- Juusto x2, Edam/Emmental/Kermajuusto
- Maksamakkara

Viikonloppuisin:

- Leikkele x2, palvikinkku & pippurihärkä/rosvopaisti/kalkkunaleike
- Juusto x2, Edam/Emmental/Kermajuusto & Kippari/Oltermanni/Gouda
- Luomu maalaishyytelö

Aina vakio:

- Tomaatti, kurkku, paprika, jääsalaatinlehti
- Oivariini
- Voikuutio → **pöydälle puuron viereen**
- Maustekurkkuviipale
- Silli
- Brie- tai Aura -juusto
- Maustamaton jogurtti (laktoositon)
- Maustettu jogurtti
- Appelsiinimarmeladi
- Hillo (vaihteleva)
- Marjasekoitus
- Hedelmä (leikattuna jos mahdollista)arkisin yhtä, **VIKKONLOPPUSIN 2-3 ERI!**
- Munavoi → **jalalliseen kippoon, muuten liian kovaa otettavaksi!**
- Graavilohi tms. kalatuote, mikäli jostain tilauksesta on jäänyt, **EXTRATUOTE!**

- Laktoosin maitojuoma → **erillisille kylmäalustalle murojen eteen**
- Kevytmaito ja kevyt kerma kahville → **erillisille kylmäalustalle kahvin eteen**

LÄMMINPUOLI

- Keitetty kananmuna, 7min.
- Sulhaspiirakka

- Jokin munatuote; munakokkeli/munarulla/maalaismunakas/paistettu kananmuna
- Nakki TAI lihapulla
- Paistettu pekoni TAI jokin tuote missä pekonia, esim. papu-pekoni-paistos
- Pyttipannu mistä tahansa ylijäämä tuotteista TAI kasvispaistos/grillitomaatti/kesäkurpitsa-tomaattivuoka tms.
- Puuro, arkisin kaura-, 4-viljan- tai ruispuuro,
VIIKONLOPPUSIN Malmgårdin luomu kaura-spelttipuuro, luomu karpalo-ruispuuro tai luomu ohraunipuuro & mehukeitto

LÄMPIMÄNPUOLEN AAMIAISTUOTTEISSA SAA JA PITÄÄ KÄYTTÄÄ MIELIKUVITUSTA JA SAATAVILLA OLEVIA RAAKA-AINEITA (kts. kylmiön aamiaishylly), MUITA VAIHTOEHTOISIA TUOTTEITA VOIVAT OLLA ESIM.

- Lämpimät voileivät (pienet)
- Makkaraveneet (lenkkimakkaraa puoliksi ja kolmeen osaan leikattuna, sinappia, ketsuppia & juustoraastetta)
- Emmeri-kasvispaistos (Buffet-pöydästä yli jäänyt emmersalaatti paistettuna)

LEIPÄTUOTTEET

- Minicroisantti
- Paahtoleipä
- Ruisruutu
- Vasta paistettu leikattava leipä ja/tai sämpylä

MAKEAT TUOTTEET

- Vohveli → **taikina lakt. maitojuoman viereen erilliselle kylmälustalle**
- Keksi, minidonitsi, minituulihattu, miniviineri, jokin tilauksesta jäänyt makea tms.

JUOMAT

- Kahvi, Juhla Mokka
- Kahta haudutettua teetä (luomu Early Grey/luomu vihreä tee/Keisarinmorsian)
- Kuuma vesi & Nordqvist –pussiteevalikoima
- Tazza-kaakao (kaakaokone)
- VITALITY appelsiini-, omena- ja tropicalmehu (mehukone)
- Jäävesikannu

- Aamujuomakannu (esim. karpalomehua, soodaa, mintunlehtiä, lime-, appelsiini- ja sitruunalohkoja sekä jäitä) **VIIKONLOPPUISIN**

MUROT

- All Bran -täysjyvävehnähiutale
- Corn Flakes -maissihiutale
- Riisimuro
- Myllärin Luomu Fruity Mysli TAI Myllärin Luomu Crunchy Mysli
- Malmgårdin luomu vehnälese

AAMIAISMÄÄRÄT

Määrät ovat suuntaa antavia ja voivat vaihdella riippuen viikonpäivästä, asukkaiden kansallisuudesta ja siitä ovatko asukkaat lomalaisia vai työmatkalaisia.

- Kananmuna 0,5kpl/asukas
- Nakki/lihapulla/pekoni 3kpl/50g/asukas
- Croisantti/sulhaspiirakka 0,5kpl/asukas
- Munakokkeli 1,5 kananmunaa/asukas
- Leikattava leipä 1kpl/15 asukasta
- Sämpylät, 1 leipäaihio/12kpl sämpylöitä
- Maalaismunakas 1 GN/25 asukasta

VAKIOTUOTTEIDEN VALMISTUS-/PAISTOOHJEET:

- **Kananmuna**, kattilassa 7min – uunissa höyrytoiminnolla reikäpakissa 12min
- **Croisantti**, paisto 200 °c 9min
- **Sulhaspiirakka**, jäisenä: paisto 200 °c 12min, sulatettuna: paisto 200 °c 5min
- **Nakki**, paisto 180 °c 10min
- **Lihapulla**, jäisenä: paisto 200 °c 15min, sulatettuna: paisto 200 °c 7min
- **Pekoni**, uunissa paisto 200 °c 10min tai paisto parilalla
- **Leikattava leipä**, höyry-paisto 175 °c 25min + paisto 175 °c 5min (katso valmistus ohje alla)
- **Sämpylä**, höyry-paisto 175 °c 8-10min (katso valmistus ohje alla)
- **Puuro**, 4litraa vettä, 9,5dl hiutaleita & suolaa/10hlö, asukkaista noin $\frac{1}{3}$ syö puuroa

RESEPTIIKKAA

Leikattava leipä

Ota taikina-aihiot edellisenä päivänä sulamaan, laita se pellille leivinpaperin päälle, peitä se hyvin kelmulla ja laita suoraan jäisenä jääkaappiin. Tee aamulla leivän pintaan viillot tai venytä se esimerkiksi kierteelle patongin muotoon ja anna kohota noin puoli tuntia lämpölampun alla (teho 1,5). Voitele leipä kohotuksen jälkeen maidolla, munalla tai vaikka oliiviöljyllä ja koristele esimerkiksi sormisuolessa tai pellavansiemenillä. Noudata sen jälkeen paisto-ohjetta ylempänä.

Sämpylä

Ota taikina-aihiot edellisenä päivänä sulamaan, laita se pellille leivinpaperin päälle, peitä se hyvin kelmulla ja laita suoraan jäisenä jääkaappiin. Venytä aihiot aamulla pitkäksi tangoksi ja jaa se 12:sta osaan. Pyöritä niistä sämpylöitä tai laita palat vaan leikkauspinta ylöspäin pellille. Kohota sämpylöitä noin puoli tuntia lämpölampun alla (teho 1,5). Voitele ne kohotuksen jälkeen maidolla, munalla tai vaikka oliiviöljyllä ja koristele esimerkiksi sormisuolessa tai pellavansiemenillä. Noudata sen jälkeen paisto-ohjetta ylempänä.

Munakokkeli uunissa

Munakokkelissa kananmunan suhde kermaan on kennollinen eli 30 kananmunaa per 1litra ruokakermaa. Jos teet isomman määrän kokkeleita riko viisi munaa kerrallaan kuoppaan ja kaada sekoitusastiaan. Näin mahdolliset kuoret on helpompi noukkia pois ja koko määrä ei mene roskiin, jos munien joukossa onkin pilaantunut yksilö. Vatkaa huolellisesti munien rakenne rikki ennen kuin lisäät kerman ja suolan. Voitele GN-pakki HUOLELLISESTI, kaada massa sinne ja laita kansi päälle. Kypsennä uunin höyrytoiminnolla ensin 15minuuttia ja sitten sekoitus, sitten 10minuuttia ja sekoitus jne. kunnes massa on sopivaa.

Munakokkeli pannulla

Pannulla tehtävän kokkelin suhde on eri, 35-40 kananmunaa ja 2-3dl ruokakermaa. Lisäksi 2rkl sokeria, 1rkl suolaa, 2tl mustapippuria myllystä ja 1dl öljyä. Sekoita keskenään kaikki muuta paitsi kerma. Kaada pannulle tilkka öljyä ja kokkelimassaa. Sekoita taukoamatta reunoilta ja pannun pohjasta kaapien. Kun massa alkaa olla melkein hyytynyt, lisää kerma. Kokkeli voi olla vielä aika löysää, kun viet sen lämpöhauteeseen. Lisämakua voi lisätä esimerkiksi paistetulla sipulilla, tomaatilla, paprikalla ja pekonilla, ne lisätään kokkelin sekaan kun se on valmista.

Munarulla (ohje n.15 hengelle)

Pohja: 6kpl kananmunia

6dl maitoa

1dl vehnä jauhoja

1tl suolaa

1tl mustapippuria myllystä

Sekoita ainekset keskenään. Kaada seos leivinpaperilla vuorattuun GN-pakkiin. Paista uunissa 200 °C 15 minuuttia.

Täytteenä voit käyttää melkein mitä vaan, esimerkiksi kesäkurpitsaa, paprikaa, tomaattia, sipulia, pekonia tai kinkkua paistettuna sekä juustoraastetta.

Kaada täytettä pohjan päälle ja rullaa leveyssuunnassa leivinpaperin avulla samaan tapaan kuin kääretorttu. Käytä uunissa vielä noin 5 minuuttia, jotta juusto vähän sulaa. Leikkaa paloiksi ja siirrä vuokaan. Voit halutessasi koristella rullan esim. persiljalla.

Vohvelitaikina (n.24 hengelle)

12dl maitoa
6kpl kananmunaa
2dl sokeria
1tl suolaa
2tl vaniljasokeria
10dl vehnä jauhoja
2tl leivinjauhetta
2dl Flora Culinessea

Sekoita kaikki ainekset maitoon ja vatkaa hyvin. Anna taikinan turvota n.30min ennen aamiaisen alkua. Älä laita koko taikinaa esille vaan pieni osa. Jääkaapissa taikina säilyy 3päivää.

Kesäkurpitsa-tomaattivuoka

Viipaloi kesäkurpitsat ja tomaatit. Voit käyttää tässä ohjeessa mozzarella- tai vuohenjuustoviipaleita, jolloin laitat kaikkia vuorotellen vuokaan tai fetajuustoa, jonka murustat vuorotellen ladottujen tomaatti- ja kesäkurpitsaviipaleiden päälle. Laita päälle vielä basilikatahnaa, sokeria ja mustapippuria myllystä sekä oliiviöljyä. Paista uunissa 200 °c n.15min.

Kasvispaistos uunissa (esimerkki)

Leikkaa kasviksia, esim. paprikaa, sipulia, kesäkurpitsaa ja herkkusientä. Sekoita kasvikset ja purkillinen papuja (valkoisia tai kidney) sekä purkillinen chiliketsuppia yhteen ja lisää vähän mustapippuri myllystä. Kypsennä uunissa 180 °c n.20min. välillä sekoittaen.

Papu-pekoni paistos

Leikkaa pekonia viipaleiksi ja ruskista ne hyvin pannulla. Höyrytä jäiset vihreät pavut uunissa reikäpakissa n.10min. Sekoita höyrytetyt pavut ja paistetut pekonit ja laita esillelaittovuokaan.

KUVIA AAMIAISPÖYDÄSTÄ (esillelaitto esimerkkejä)









